

CALDO DE MANDIOQUINHA COM FRANGO DIVINO

INGREDIENTES

1 kg de mandioquinha
400 g de frango desfiado
1 cebola média picada
4 dentes de alho amassados
2 cubos de caldo de galinha
1 L de água
salsinha e cebolinha picadas a gosto
sal e pimenta a gosto
4 colheres (sopa) de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as mandioquinhas em pedaço menores
Ferva até que a mandioquinha esteja macia ao espetar com o garfo
Reserve o restante da água usada no cozimento
Acrescente o frango desfiado, tempere com o sal e pimenta a gosto (coloque pouco sal, não esqueça que o caldo de frango já possui sal) refogue até que tudo esteja bem misturado
Quando levantar fervura e atingir a consistência desejada, acrescente a salsinha e cebolinha
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1433-caldo-de-mandioquinha-com-frango-divino.html>